

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:

1 Glas Champagne Legras brut, blanc de blancs			13,00
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass "Pfiff"	1,30	1 Glas Winzersekt rosé brut	7,50
1 Glas Saison-Cocktail	7,50	1 Glas Haus-Cocktail	7,50
1 Glas Riesling Sekt trocken, Dr. Baumann	4,80	1 Glas Alkoholfreier Cocktail	3,60
naturtrüber Apfelsaft mit Kirsch-Holunder- oder Johannisbeer vom Mattenhof			2,50

VORSPESSEN

Austern „fines de claire“

Austernbrot / Zitrone / Schalottenvinaigrette (a,g,n) Stk. 3,60

Würzige Fischsuppe von Edelfischen

Koriander / Aioli / Weißbrot (a,d,i,j) 13,50

Weisse Tomatensuppe *

Basilikumschaum / Ratatouille (g) 8,00

Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Frühlingszwiebeln (a,c,g) 6,50

Sunnewirbelesalat *

Frenchdressing / Speck / Croûtons (a,c,g,i) 8,50

Karamelisierter Ziegenfrischkäse „Picandou“ * (vegetarisch) (g,i,h)

Rote-Bete Carpaccio / Pflücksalat / Feigensenfdressing / Gewürzwalnüsse 12,50

Drei Stück Froschschenkel

Knoblauchbutter / Weißbrot (a,g) 12,50

Pikantes Rindertartar *

Trüffelkaviar / Essiggurkenconfit / Schwarzbrot (a,c,d,j,g,6) 16,50

Gebratene Gänsestopfleber *

Preiselbeeren / rosa Portweingelee / Feldsalat / Brioche (a,c,g) 22,50

dazu 0,1 Glas Glottertäler Gewürztraminer Spätlese 4,80

Jakobsmuscheln

Champagnerrisotto / Radieschen / Passepierre (a,g,n) 18,50

Adler's Hirschbratwurst mit Datteln und black beans

Süßkartoffelpüree / Senfkrem (9,i,j) 12,50

HAUPTGERICHTE

Kalbsvögele

Kartoffel-Erbsenpüree / Anis-Karotten / Bündnerfleisch / Trüffel (a,c,g) 24,50

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ *

Bandnudeln / Essiggurke / Rote-Bete (a,g,i,j,6) 19,50

Suprême von der Maispoularde

Burgundersauce / Ratatouille (a,g,) 18,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes*

Steinchampignons / knusprige Rösti (a,g,i) 22,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *

Bratkartoffel / Zitrone / kalt gerührte Preiselbeeren (a,g) 22,00

„Güggeli Salat“ *

Bunter Salat / marinierte Hühnerbruststreifen / knusprige Glasnudeln (a,c,f,i,j) 11,50

Gelbes Gemüse Curry (vegetarisch) *

Süsskartoffel / Koriander (f,g,i,k) 15,00

* Diese Gerichte werden auch als kleinere Portion serviert

VOM GRILL

Rinder Filet (Färse) mit Kräuterbutter (g) 200 gr 29,50

Rib-eye (Färse) mit Kräuterbutter (g) 300 gr 27,50

Kalbskotelette mit Kalbsjus (a,g,i) 250 gr 24,50

Beilagen : Rösti / Bratkartoffel / pommes frites / Knöpfle 4,00
mediterranes Gemüse / Ratatouille / Endiviensalat

SAMSTAGS und SONNTAGS

Gesottener Tafelspitz *

geschabter Meerrettich / Bouillonkartoffele / Preiselbeeren (g,i,j) 18,00

FISCHGERICHTE

Lebend frische Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ Salzkartoffeln / Endiviensalat (a,d,g)	21,00
Steinbutt aus dem Wildfang „Grenobler Art“ * Salzkartoffel / Endiviensalat (a,d,g)	34,50
Kross gebratenes Filet vom Flußzander Risotto mit Frühlingslauch / Schalotten-Specksoße (a,g)	19,50
Würzige Fischsuppe von Edelfischen Koriander / Aioli / Weißbrot (a,d,i,j)	21,00

DESSERTS

Sorbet von Kalamansi / knusprige Früchterolle / Grünteekekrem (a,g)	7,50
Toblerone Eisparfait / Apfelcrumble / Mascarpone (a,c,g,h)	8,50
Macadamia Tarte / Birnenragout / Kaffeesahne (a,c,g,h)	8,50
Dreierlei Käse / Feigensenf / Walnüsse / Trauben / Dörrfrüchtebrot (a,g,i)	13,50

<u>WEINEMPFEHLUNG</u>	2015 Glottertäler „Roter Bur“ Spätburgunder trocken aus der Magnumflasche, WG	1/8 ltr.	4.80
	2016 Glottertäler Eichberg Chardonnay Kabinett, trocken aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4.80
	2016 Grauburgunder Ortswein Kabinett, trocken Weingut Bercher, Burkheim aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	5,00

<u>ZUM ABSCHLUSS</u>	1 Täss'chen Espresso „Adlerwirtin´s Art“ mit crème de café, Kirschwasser und Schlagrahm (g)	7.00
	1 Täss'chen Ristretto „Baileys“ mit Sahnehäubchen (g)	7.00

Bitte verlangen Sie die Liste der kennzeichnungspflichtigen Zutaten und Allergenen.
Wir informieren und beraten Sie jederzeit gerne.

